

Menú de Navidad

Entrantes

TABLA DE IBÉRICOS

Selección de embutidos Ibéricos nacionales acompañados de tomate natural y panes especiales
(6,50 euros/ración mínimo 4 PAX)

1-2-6

TABLA DE QUESOS

Variedad de quesos nacionales y de importación con mermeladas y panes de la casa (6,50 euros/ración mínimo 4 PAX)

1-2-6-9

CÓCTEL DE GAMBÓN

Cóctel de gambón de primera con verduras y fruta de temporada aderezado con La Salsa Secreta de la Señora Dolores
(10 euros la unidad)

1-4-5
8-14



DELICIAS DE FOIE

Surrido variado de tartaletas de mantequilla rellenas de foie
(19 euros 9 unidades)

1-2-3-6-8

HOJALDRE DE FRUTAS DE MAR

Sutil hojaldre caramelizado con surtido del mar (10 euros unidad)

1-2-4-5

12-14

PASTEL DE HABITAS BABY CON CECINA DE LEÓN

Delicado hojaldre caramelizado combinado con habitas baby y cecina (9 euros ración)

1-2-12

CANELÓN DE FOIE CON SALSA DE LA CASA

Canelón relleno de foie bañado en nuestra exclusiva salsa de la casa
(17 euros ración 2 PAX)

1-2-8-12

CANELÓN DE MARISCO CON SALSA DE MAR

Canelón relleno con una mezcla de marisco cubierto con salsa del mar
(17 euros ración 2 PAX)

1-2-8-14

Menú de Navidad

Entrantes

ALCACHOFA TORNEA COCINADA A BAJA TEMPERATURA

Deliciosas flores de alcachofas cocinadas a baja temperatura acompañadas de puré de patatas estilo Robuchón (13,50 euros)

1

+ Extra de Jamón Ibérico Nacional (3,5 euros)

Veggie

TATÍN DE PATATA CON ESPÁRRAGOS Y CHERRYS CONFITADOS

Tatín de patata casero acompañado de un cremoso bechamel, ajos tiernos y tomate cherrys confitados (12,50 euros)

1-2-12

CANELÓN DE HUMMUS ENVUELTO EN BERENJENA

Veggie + Vegano

Canelón relleno de hummus de garbanzo y sésamo acompañado de un cremoso de berenjena ahumada, cacahuete y sésamo (15,50 euros ración)

2-3-6-7-9

Guarniciones

PATATAS PANADERAS

Veggie

Guarnición de patatas panaderas y cebolla en juliana pochada (11 euros/kg)

12

REVUELTO DE SETAS Y AJOS TIERNOS

Veggie

Clásico revuelto de setas y ajos tiernos ideal para complementar (15,95 euros/kg)

8-12

FECHA LÍMITE PARA PEDIDOS
NAVIDAD: 21 diciembre 2024
AÑO NUEVO: 28 diciembre 2024

By
La Moderna

Reservas

Puerto de Sagunto: 962671272

609942650

Valencia: 963814884

677977370

Menú de Navidad

Principales

PALETILLA DE CORDERO NACIONAL

Paletilla nacional marinada con vino tinto y aromáticos
cocinada al horno de piedra (30 euros/Kg 2 raciones aprox)

12

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON GUARNICIÓN Y SALSA

Jugosos medallones de solomillo nacional acompañados
de patatas parisinas y salsa a su elección: pimienta, roquefort o de carne
(15,90 euros ración)

1-2-12

PATO CONFITADO CON SALSA DE NARANJA

Pato confitado servido con patatas parisinas salteadas
acompañado con pera caramelizada y salsa de naranjas confitada
(17,90 euros ración)

1-2

PAVO RELLENO AL ESTILO NAVIDEÑO

Suculento pavo relleno al más estilo navideño con guarnición de
puré de patatas y salsa de carne, ideal para una mesa familiar
(34,50 euros/kg)

1-2-12

LINGOTE DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA

Cochinillo desmigado, cocido a baja temperatura glaseado con
sus propios jugos, servido con delicadas patatas parisinas que
complementan su textura crujiente. (22,90 euros ración)

1-2-12

LOMO DE BACALAO CON NUESTRA SALSA DE PIQUILLOS

Lomo de bacalao al horno, bañado en una sabrosa salsa de piquillos
acompañado de marisco fresco. (20,50 euros ración)

2-3-4-5-12-14

RAPE A LA MARINERA

Rape preparado al estilo marinero, realizado con una mezcla
de sabores del mar que lo convierte en un plato
lleno de tradición y carácter.
(20,50 euros ración)

1-2-4-5-12-14

FECHA LÍMITE PARA PEDIDOS

NAVIDAD: 21 diciembre 2024

AÑO NUEVO: 28 diciembre 2024

By
La Moderna

Reservas

Puerto de Sagunto: 962671272

609942650

Valencia: 963814884

677977370

Menú de Navidad

Momento Dulce

BRAZO DE GITANO

Postre tradicional francés que se elaborado en fechas navideñas que simula un tronco de madera hecho con bizcocho, nata y chocolate (Para 6/8 PAX 25 euros)

1-2-6-8-9

BRAZO DE GITANO AL ESTILO MAZAPÁN

Postre tradicional navideños en su versión de mazapán, elaborado con pasta de almendra nacional (Para 6/8 PAX 27 euros)

1-2-6-8-9

En todos nuestros establecimientos dispondrán de dulces típicos de la temporada elaborados de manera tradicional y artesanal



FECHA LÍMITE PARA PEDIDOS

NAVIDAD: 21 diciembre 2024

AÑO NUEVO: 28 diciembre 2024

Reservas

Puerto de Sagunto: 962671272

609942650

Valencia: 963814884

677977370



Debido a que todos nuestros productos se trabajan de manera artesanal, todas las elaboraciones son susceptibles de contener trazas de 1-2-3-6-9-12-14